



BUTTERNUT FARCIE À LA CHAIR À SAUCISSE

PORTIONS: 4 PERS

TEMPS DE PRÉPARATION:
20 MIN

CUISSON: 55 MIN

INGREDIENTS

- 500G DE CHAIR À SAUCISSES
- 50G DE COMTÉ RÂPÉ
- 1 COURGE BUTTERNUT
- 2 OIGNONS
- 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- SEL
- POIVRE

DIRECTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C
COUPEZ LA COURGE EN DEUX.
EPÉPINEZ-LA PUIS VIDEZ-LA DE SORTE À FORMER UN CREU DANS SA CHAIR. RÉCUPÉREZ LA CHAIR DE LA COURGE ET MIXEZ-LÀ.
FAITES REVENIR LA CHAIR À SAUCISSE ET LA CHAIR DE LA COURGE À FEU MOYEN. AJOUTEZ L'OIGNON ÉMINCÉS. SALEZ ET POIVREZ.
LAISSÉZ MIJOTER QUELQUES MINUTES JUSQU'À CE QUE LES CHAIRS SOIENT BIEN CUITES.
DISPOSEZ LES COURGES SUR UNE PLAQUE DE CUISSON RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
GARNISSEZ LES DEUX MOITIÉS DE COURGE AVEC LA FARCE ET ARROSEZ LE TOUT D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE. PARSEMEZ DE FROMAGE RÂPÉ. ENFOURNEZ POUR 45 MINUTES JUSQU'À CE QUE LE FROMAGE SOIT BIEN CUIT.